



Isolierbehälter für Lebensmittel h462_53

Professionelle Thermobox aus expandiertem Polypropylen (EPP), Kapazität 21,6 l. Kompatibel mit Gastronorm 1/2 und 1/4, ideal für Catering und Hotels.

Diese **professionelle Thermobox** wurde speziell für die Anforderungen der Catering-Branche, der Gastronomie und der Hotellerie entwickelt. Ihre Hauptfunktion besteht darin, Mahlzeiten vor thermischen und mechanischen Belastungen während des Transports zu schützen und sicherzustellen, dass die organoleptischen und ästhetischen Eigenschaften der Speisen vom Produktionszentrum bis zum Lieferort unverändert bleiben.

Hergestellt aus hochdichtem **expandiertem Polypropylen (EPP)**, zeichnet sich der Behälter durch eine extrem leichte, aber widerstandsfähige Struktur aus, ohne scharfe Kanten, um die Sicherheit der Bediener zu gewährleisten. Die Oberfläche lässt sich leicht mit professionellen Reinigungsmitteln desinfizieren und entspricht den höchsten Standards der Lebensmittelhygiene. Für eine optimale Nutzung sollten die Lebensmittel in entsprechenden Gastronorm-Behältern bei einer Temperatur von maximal 100°C eingesetzt werden, wobei darauf zu achten ist, dass der Deckel bis zur Auslieferung ordnungsgemäß verschlossen bleibt.

Technische Eigenschaften

- **Außenmaße:** 41,5 x 32 x H 32 cm
- **Innenmaße:** 35 x 27 x H 25 cm
- **Wandstärke:** 30 mm
- **Kapazität:** 21,6 Liter
- **Kompatibilität:** 1 Behälter GN 1/2 oder 2 Behälter GN 1/4 (Edelstahl, Polypropylen oder Polycarbonat)
- **Material:** Mit CO2 expandiertes Polypropylen (FCKW- und HFKW-frei)
- **Konformität:** UNI EN ISO 12571:1999
- **Farbe:** Schwarz

Abbildung nur beispielhaft

INFORMATIONEN

